REVUE DE VITICULTURE

PROTECTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE (1)

III

Comment une fraude nouvelle est née sous le couvert de la loi du 6 mars 1919, telle que la jurisprudence l'a interprétée.

Bien que l'observation des usages de production soit essentielle pour que le produit obtenu présente les qualités justifiant l'appellation d'origine, la législation qui régit actuellement celle-ci, telle du moins qu'elle est appliquée, ne tient pas compte de ces usages.

L'article premier de la loi du 6 mai 1919 ouvre une action lorsque l'appellation est employée contrairement à l'origine ou aux usages.

D'après l'analyse grammaticale de cet article, on devrait admettre que l'action est ouverte aussi bien dans le cas où les usages ne sont pas respectés que dans celui où l'origine est méconnue. D'autre part, on devrait conclure que l'expression « usages » englobe incontestablement les usages de production.

Mais ce n'est pas ainsi que la Cour de Cassation a interprété cette disposition. Elle a estimé que les seuls usages envisagés par la législature étaient ceux relatifs à la délimitation de la région d'origine ; il peut arriver, en effet, qu'on considère, en vertu de certains usages, une région comme plus étendue au point de vue de l'appellation qu'elle ne l'est au point de vue géographique. La Cour de Cassation a décidé, en définitive, qu'une action n'était ouverte que lorsque l'appellation était employée contrairement à l'origine, étendue, le cas échéant, lato sensu, par suite des usages en vigueur à cet égard.

Les conclusions que M. l'avocat général Paul Matter présentait le 26 mai 1925 éclairent la jurisprudence de la Cour Suprême.

« Reprenons, disait-il, le texte de la loi :

« ...appellation appliquée contrairement à l'origine de ce produit ou à des usages locaux, loyaux et constants. »

« La disjonction dicte nécessairement le sens et la portée de la phrase. Pour que le demandeur triomphe, il faut que l'appellation soit contraire ou bien à l'origine géographique de ce produit, ou bien à des usages locaux *fixant l'éten-*

(1) Voir *Revue*, n° 1686, page 269.

due de l'appellation. Si elle est conforme à l'un ou à l'autre des deux, elle est, par là même, valable. »

La même manière de voir est exposée dans une note de la *Gazette du Palais* de 1922, I. 468 : « Il résulte du texte que le législateur a entendu fonder le droit à l'appellation sur la situation géographique tout d'abord ; et, subsidiairement seulement, *sur les coutumes établies qui ont pu agrandir ou déplacer l'assiette d'usage du nom.* C'est dans ce sens qu'il faut entendre l'alternative posée par le texte entre l'origine, d'une part, et les usages d'autre part. » Et MM. Plaisant et Jacq, dans leur savant Traité des noms et appellations d'origine, p. 88, d'écrire de leur côté : « Nous ne sommes pas en présence d'une double condition, mais d'une *faculté d'extension du droit au nom, basée sur les usages* qui débordent hors de la circonscription géographique. »

Ainsi, les mots « usages locaux, loyaux et constants » ne visent, suivant l'interprétation admise, que l'extension de la région, et le fait géographique suffit pour créer le droit à l'appellation d'origine. Ce droit existe, soit lorsque, le produit a été obtenu dans le lieu même d'origine, soit lorsque, provenant d'une région limitrophe, il a été assimilé par des usages au produit d'origine et a reçu la même dénomination.

Tel n'a pourtant pas été le sens qu'ont voulu attribuer ses promoteurs à la loi du 6 mai 1919. Cette loi est née de longues discussions entre les associations de la viticulture et du commerce, qui ont abouti, le 18 septembre 1913, à l'accord de Bordeaux. Les vœux exprimés par cet accord ont été adoptés par le Ministre de l'Agriculture.

Quand les producteurs de vins fins réclamaient la protection des appellations d'origine, ils entendaient sans doute protéger les grands produits, alors connus, qui avaient fait la renommée de ces appellations, et ils voulaient empêcher qu'ils ne fussent concurrencés par des produits obtenus dans d'autres régions et portant frauduleusement une appellation à laquelle ils n'avaient aucun droit. Mais ils songeaient aussi à maintenir la qualité des produits existants et à s'opposer à ce que leur appellation ne fût usurpée par des produits issus de la même région, mais d'un caractère bien différent, provenant de terrains impropres à une pareille culture ou de cépages à grand rendement, n'ayant qu'un goût médiocre, qui pourraient tromper un instant l'acheteur, mais qui ne tarderaient pas à déconsidérer l'appellation.

Le danger n'avait pas échappé, que pouvait présenter pour les produits célèbres la concurrence de produits inférieurs, susceptibles d'être obtenus à l'intérieur de la région, en contrevenant aux usages de production.

Dans un rapport présenté à la session générale des Viticulteurs de France, et qui fut approuvé par elle, le 18 mars 1906, sept ans avant l'accord de Bordeaux, j'écrivais (*Revue de Viticulture*, p. 456, 1906) :

« Aujourd'hui que les marques d'origine seront défendues, il serait possible à quelques propriétaires de planter un cépage à grand rendement et à production médiocre, dans certains sols d'une région renommée ; ils auraient ainsi des vins d'une authenticité absolue, mais d'une qualité médiocre, capables de disqualifier la région. »

Si je rappelle ces lignes, c'est pour montrer que les initiateurs de la loi du 6 mai 1919, dans les treize ans d'études et de discussions qui ont précédé sa promulgation, depuis cette première étude où j'exprimai la pensée des viticulteurs prévoyants, jusqu'à l'accord de Bordeaux, qui la concrétise sept ans plus tard, ont constamment voulu défendre, dans l'appellation d'origine, non pas une production banale quelconque, tirant du lieu tous ses caractères, mais une production de choix, œuvre du génie humain, devant sa supériorité à la double action de l'homme (usages de production) et du milieu (usages géographiques).

Cette opinion était celle de tous les producteurs de vins fins, qui prévoyaient les abus auxquels pourrait donner lieu la législation nouvelle. Elle était exprimée dans l'accord de Bordeaux, qui servit de base au projet de loi déposé par le Ministre de l'Agriculture.

Ce projet spécifiait expressément que, pour avoir droit à une appellation, les vins devaient non seulement avoir l'origine nécessaire, mais aussi présenter des « qualités substantielles ». Cette dernière expression était, peut-être, mal choisie et c'est elle qui fit tomber les dispositions de la loi que les viticulteurs, avec raison, jugeaient indispensables. C'est cette expression qui attira à l'article du projet de loi les critiques qui le firent échouer.

Pourquoi donc n'a-t-on pas commencé par où nous finissons aujourd'hui, en disant que les mots « usages locaux, loyaux et constants », au lieu de viser uniquement l'extension possible de l'aire géographique, devaient concerner également les conditions de production, c'est-à-dire l'encépagement et le milieu ? Pourquoi a-t-on tronqué arbitrairement le sens du mot « usages » ? Pourquoi a-t-on limité cette expression à une catégorie tout à fait secondaire d'usages, au lieu de l'appliquer également aux usages fondamentaux qui ont créé l'appellation ?

On en trouve la raison dans ce fait que, du moment que l'on se référait aux « caractères substantiels », on aurait été conduit, si la loi avait été votée telle qu'elle était proposée, à obliger les juges à recourir à des dégustations et à des analyses chimiques. C'étaient les seuls moyens de vérifier les « caractères substantiels ».

Avec le système envisagé par le Gouvernement, les tribunaux auraient eu une double recherche à faire :

1° Recherche sur le droit de porter l'appellation ;

2° Recherche sur l'objet de la vente.

Finalement, on a estimé qu'un pareil système présentait trop d'inconvénients, et l'on a fait disparaître de la loi la disposition relative aux caractères substantiels.

La suppression de ladite disposition et l'interprétation donnée par suite à la loi ont eu des conséquences désastreuses.

Elles ont permis d'obtenir, dans les régions réputées, des produits inférieurs en négligeant les usages de production, et de vendre ces produits sous l'appellation que méritaient seuls et qu'avaient créée les produits de qualité supérieure. En ce qui concerne les vins, par exemple, la possibilité a été ouverte de

donner le nom de grands crus à des vins provenant de vignobles plantés dans le périmètre de régions célèbres, sur des terrains de « palus » et avec des cépages hybrides franco-américains.

Ainsi un vin ne présentant aucun des caractères de celui pour lequel l'appellation a été instituée, jouira néanmoins de cette appellation. Obtenu avec des « variétés » de vigne très différentes des anciens cépages usités, dont le bouquet ne rappellera en rien celui de ces derniers, issu d'une vendange récoltée sur des terrains qui avaient jusqu'alors été considérés comme impropres à la production envisagée, ce vin se prévaudra légalement de l'appellation célèbre.

D'un tel état de choses, que résulte-t-il?

C'est que l'appellation ne garantit plus rien.

Les acheteurs sont trompés, qui, en demandant un vin à appellation régionale ou communale, pensaient se procurer un produit déterminé, renfermant les qualités particulières qu'ils avaient coutume de rencontrer sous cette appellation. Pour eux, l'appellation était le drapeau, l'enseigne d'un produit supérieur, qu'ils ne retrouvent pas dans leur acquisition.

Et ils sont d'autant mieux induits en erreur que la loi du 6 mai 1919, afin de sauvegarder plus efficacement les appellations d'origine, a décidé, dans deux articles spéciaux, d'ajouter au titre de mouvement qui accompagne les vins, un certificat d'authentification qui n'existait pas autrefois (1). Avant la loi de 1919, un vin ne pouvait être authentifié que par ses qualités propres ; c'est la probité et la conscience, la valeur professionnelle du commerçant intermédiaire entre le producteur et le consommateur qui était la caution auprès de ce dernier, de l'origine du vin. Aujourd'hui, c'est le titre de mouvement qui authentifie le vin, quelle qu'en soit la nature. C'est pour profiter de ce titre de mouvement, donnant une prime au vin qu'il accompagne, que certains producteurs ont planté des cépages communs à grand rendement, dans le périmètre des régions délimitées.

Or, ce titre est délivré aujourd'hui pour tous les vins d'une région, quelle que soit leur valeur.

La législation actuelle, loin de protéger les acheteurs, les expose donc à une fraude, qu'elle a autorisée.

On peut donc dire que le législateur de 1919, par la méconnaissance des conditions pratiques de la viticulture, a fait dévier la loi de son but. Cette loi contre les fraudes est devenue génératrice d'une fraude nouvelle. Voilà où sont conduites les Assemblées, quand elles légifèrent dans l'abstraction, loin des conditions de la réalité.

Cette législation est également néfaste pour les producteurs.

Elle devrait protéger les producteurs honnêtes, ceux qui ont créé ou conservé

(1) L'article 11 de la loi du 6 mai 1919 dit en effet que tout récoltant est tenu d'indiquer l'appellation d'origine dans sa déclaration de récolte, et l'article 13 dit que l'expédition de régie délivrée à la sortie des pressoirs, caves et celliers, doit indiquer l'appellation d'origine figurant dans la déclaration de récolte.

Ce titre de mouvement vient donc authentifier l'appellation, quelle que soit la nature du vin, pourvu qu'il ait l'origine.

le produit vraiment remarquable, qui a motivé l'appellation. Pour l'obtention du vin réputé, ces producteurs ont dû s'astreindre à n'employer que des cépages spéciaux, de faible rendement, exigeant des soins multiples, et à ne planter en vignes que des terrains dont le sol remplissait les conditions nécessaires. Ils ont dû engager des dépenses beaucoup plus élevées que celles qui incombent aux producteurs de vin ordinaire, lesquels peuvent utiliser des cépages moins délicats et des terrains de valeur inférieure.

En donnant aux produits médiocres le droit à l'appellation, la législation en vigueur permet l'exercice d'une concurrence déloyale à l'encontre des véritables possesseurs de la marque.

La collectivité, la nation elle-même subit un préjudice.

En effet, la richesse économique que constituait la production illustre, va décroître, les acheteurs cessant d'enchérir, lorsqu'ils s'aperçoivent que l'appellation couvre parfois une marchandise dénuée de qualités, et les producteurs renonçant à obtenir celle qui en serait pourvue, parce que son prix de revient est supérieur. La marque entière se trouve discréditée, vouée à l'abandon et sa valeur s'abaisse.

Enfin, sa protection ne peut plus être assurée vis-à-vis de l'étranger. Comment conclurions-nous un traité de commerce imposant le respect d'une appellation d'origine, alors que celle-ci s'applique à la fois à de bons et à de mauvais produits ? Les Etats, avec lesquels il s'agirait de contracter, ne manqueraient pas de nous dire — ils nous l'ont déjà dit : « Nous voulons bien reconnaître vos marques célèbres, mais à la condition qu'elles correspondent aux produits que nos consommateurs ont coutume de trouver sous leur nom. Si elles peuvent également couvrir des produits nouveaux, ignorés, médiocres, nous n'avons pas à les garantir. »

IV

Utilité de la présente proposition de loi

La preuve est faite que l'observation des usages de production conditionne l'appellation d'origine, et qu'elle importe tant pour les producteurs que pour les acheteurs, vis-à-vis de l'étranger comme à l'intérieur du pays.

Il est donc nécessaire de compléter sur un point la loi du 6 mai 1919.

Il ne s'agit pas d'apporter une innovation à la législation en vigueur, ni même de la modifier, mais seulement de la compléter en achevant de définir les produits qui peuvent prétendre à l'appellation d'origine et bénéficier de la protection qui s'y attache.

Tous ceux qui ont collaboré à la préparation de la loi du 6 mai 1919 — et notamment l'un des plus distingués, M. Eymond — ont reconnu que l'appellation d'origine ne devait s'appliquer qu'aux produits présentant les qualités particulières qui justifient cette appellation ; mais ils ont omis de les déterminer, ils ont oublié de dire qu'ils ne pouvaient être obtenus qu'en se conformant aux usages de production.

Il faut réparer cette omission, non seulement à cause des graves inconvé-

nients qui en résultent et que nous avons signalés, mais aussi parce qu'il échet de sauvegarder un droit de propriété.

On ne doit plus permettre, comme on l'a fait jusqu'ici, qu'une appellation célèbre soit attribuée à un produit qui ne la mérite pas, étant donné que cette appellation appartient aux créateurs du produit supérieur, qui ont satisfait à certaines obligations pour le réaliser. Ces créateurs ont un droit acquis qui, pour être collectif, n'en constitue pas moins un droit de propriété.

Sans doute, le produit remarquable et le nom qu'il porte n'ont pas été forgés de toutes pièces comme dans le cas d'une invention industrielle, mais ils sont nés d'une patiente collaboration avec la nature.

Ce qui démontre, du reste, qu'on est en présence d'un droit de propriété, c'est que l'action qui le sanctionne est une action réelle, soumise au tribunal du lieu d'origine du produit.

Dans le rapport si complet et si lumineux qu'il a présenté sur le projet qui a abouti à la loi du 6 mai 1919, M. Jénouvrier a fort bien indiqué le fondement et le caractère du droit en question :

« La renommée qui s'attachait à certains produits, écrivait-il, était le résultat et la récompense des efforts prolongés des générations successives. Elles avaient lutté et travaillé toujours pour mieux faire, dans la paroisse, dans la commune, parfois dans toute une région, apportant chaque jour à l'œuvre de la veille une amélioration et un progrès.

« Et quand un produit, soit naturel, soit industriel ou fabriqué, fut ainsi connu et apprécié, non pas seulement par un travail individuel, mais grâce à un effort collectif et prolongé, il se trouva qu'un véritable droit de propriété avait été créé et constitué au profit d'une commune ou d'une région ; le droit à une « appellation d'origine », droit aussi respectable et méritant d'être autant défendu et protégé que celui qui porte sur une maison ou sur un champ.

« A la vérité, celui-ci est individuel, tandis que celui-là sera collectif, tous les habitants d'une commune ou même d'une région pourront l'invoquer. »

De même, M. Eymond disait, dans un discours qu'il a prononcé à la Chambre des députés le 20 novembre 1913 :

« Le commerçant étend sa clientèle dans le monde et les tribunaux lui ont reconnu un droit à la propriété de cette clientèle. L'agriculteur, le viticulteur, le jardinier qui ont créé un produit célèbre, qui ont assuré la réputation de leur région, ont aussi un droit véritable sur cette réputation et ce droit, c'est un droit de propriété. »

Ainsi, ce droit de propriété nouveau s'appliquait bien, dans la pensée des auteurs de la loi de 1919, non pas à un produit banal, mais à un « produit célèbre » (Eymond), à un produit de sélection, et devenu supérieur grâce à une création de l'homme, « à des efforts prolongés de générations successives » (Jénouvrier).

Le législateur ne dit pas : « un produit tirant du lieu seul sa valeur supérieure » ; dans toutes les interventions législatives, il est parlé de l'effort de l'homme. « L'agriculteur, le viticulteur, le jardinier ont créé un produit célèbre » (Eymond). Ce produit célèbre était donc dû à une collaboration de

l'homme et de la nature ; il ne suffisait donc pas, pour le définir, de se borner à indiquer les conditions de milieu qui lui donne naissance (origines géographiques); mais il fallait encore indiquer en quoi consistait cette action de l'homme (usages de production).

Les législateurs reconnaissaient donc, dans leurs discours, et proclamaient la valeur de l'intervention humaine ; mais ils ont rédigé la loi comme si cette intervention était sans influence, et comme si le milieu seul suffisait.

Les législateurs ne songeaient qu'aux produits célèbres qui étaient alors les seuls existants dans les régions délimitées ; mais ils ne prévoyaient pas que par la lacune de la loi, des produits sans valeur propre, ne demandant à l'homme ni effort de sélection, ni soins particuliers, incapables de mériter une renommée spéciale, allaient concurrencer les produits célèbres et rendre vain l'effort des générations successives auquel ils rendaient hommage, sans réussir à en protéger la création !

M. Eymond ajoutait qu'il ne lui paraissait pas possible d'apporter à ce droit une restriction quelconque et d'en subordonner l'exercice à des conditions. Mais il perdait alors de vue qu'il était en présence d'une propriété collective et qu'un détenteur du droit en question ne pouvait pas en abuser au détriment des autres co-propriétaires. Or, pour un viticulteur, par exemple, qui revendique une appellation d'origine en concours avec tous les viticulteurs de la région, n'est-ce pas outrepasser son droit que d'appliquer cette appellation à un vin pour lequel elle n'a pas été instituée et de causer ainsi un préjudice à ses voisins qui produisent les vins vraiment dignes de l'appellation ?

D'ailleurs, la proposition que nous vous soumettons n'a pas pour but de modifier le droit susvisé. Elle tend seulement à préciser l'objet sur lequel il porte.

Nous estimons que cette précision peut être réalisée sans difficulté.

Elle n'entraîne pas de nouvelles délimitations des régions d'origine. Il n'est rien changé aux dispositions en vertu desquelles les délimitations actuelles ont été faites. Il s'agit uniquement d'assurer un contrôle à l'intérieur de chaque périmètre délimité et de veiller à ce que les produits provenant du périmètre répondent bien aux conditions qui ont été envisagées lorsqu'une appellation particulière a été admise. Un tel contrôle est indispensable, car la délimitation, comme l'appellation, serait dépourvue d'utilité, si les produits susceptibles d'en bénéficier n'étaient pas déterminés.

Pour exercer ce contrôle, il n'y aura pas lieu de vérifier si les produits en question présentent ou non certaines qualités, certains caractères substantiels. Il suffira d'examiner si les usages relatifs à leur obtention ont été respectés. C'est une tâche que les tribunaux peuvent remplir facilement et sans recourir à des dégustations ni à des analyses chimiques.

D'autre part, pour chaque intéressé, le contrôle portera sur l'ensemble de sa production. En ce qui concerne les vins, on ne recherchera pas notamment si quelque parcelle d'un vignoble est établie sur un terrain humide, ou si quelques ceps de ce vignoble appartiennent à une « variété » non admise ; on fondera l'appréciation sur l'ensemble du domaine, sur la récolte tout entière. La proposition de loi vise à cet effet « l'aire de production ». Elle tend

en fait à permettre d'examiner si une commune ou une partie de commune a réellement droit à l'appellation d'origine.

Nous concluons donc que la réforme dont il s'agit, justifiée en droit comme en fait, peut être réalisée sans inconvénients.

V

Examen d'un amendement de M. Lesaché et plusieurs de ses collègues

L'amendement de M. Lesaché, présenté sous forme de contre-projet, est publié dans le rapport (N° 2838) fait par M. Emile Bender, au nom de la Commission des Boissons chargée d'examiner, comme votre Commission d'Agriculture, la proposition de loi de M. Capus et plusieurs de ses collègues.

Cet amendement a pour effet d'annuler complètement la proposition de loi que j'ai l'honneur de rapporter ici, et de maintenir la jurisprudence de la Cour de Cassation sur le seul rôle des usages de production, dans la détermination des appellations d'origine ; c'est-à-dire que les abus qui sont commis sous le couvert de cette jurisprudence continueront à se produire.

Mais, d'autre part, l'amendement de M. Lesaché tend à modifier la jurisprudence de la Cour de Cassation sur un point très spécial où les seuls intérêts de l'Aube sont en jeu.

En somme, sans distinction de régions et de productions, la proposition de du département de l'Aube. Il réclame le maintien de la jurisprudence de la Cour de Cassation, quand elle leur profite, et sa modification, quand elle les gêne.

La modification de la loi qui vous est présentée par la proposition de loi Capus, etc... est réclamée depuis de longues années par tous les producteurs de vins fins ; elle a été réclamée et approuvée dans ses termes mêmes, par tous les Congrès nationaux d'associations agricoles ou viticoles qui ont eu lieu en ces dernières années, tantôt à l'unanimité, tantôt à l'unanimité sauf les représentants de l'Aube, quand ceux-ci y étaient présents :

1° Commission des Vins nommée par le Ministre de l'Agriculture et comprenant les représentants de toutes les Associations viticoles des vignobles de vins fins ;

2° Commission interministérielle de viticulture en 1924, où toutes les régions viticoles étaient représentées ;

3° Congrès national des Syndicats viticoles, en 1925 et en 1926 ;

4° Congrès nationaux des Associations agricoles en 1925 et en 1926 ;

5° Congrès national des Syndicats agricoles en 1926.

Enfin, cette loi est réclamée également par le Syndicat national du Commerce des Vins et Spiritueux de France.

En somme, sans distinction des régions et des productions, la proposition de loi qui vous est présentée est réclamée non seulement par les producteurs de vins fins et par le commerce de ces mêmes vins, mais aussi par les producteurs de vin courant et par les associations représentant la production du fromage de Roquefort, des noix du Périgord, des prunes d'Agen, des plantes médicinales.

De notre côté, il y a toute l'agriculture française unie pour le salut de nos productions agricoles de choix, et pour une œuvre de loyauté de leur production et leur vente.

Qu'on lui donne satisfaction !

La Chambre n'a pas à sacrifier plus longtemps ces immenses intérêts à un conflit local, si ardent qu'il soit, qui divise depuis tant d'années l'Aube et la Marne.

Or, la proposition Lesaché n'a qu'un but et qu'une conséquence ; elle écarte ces justes revendications ; elle appelle le Parlement à borner son intervention à la solution de ce conflit.

Votre Commission d'agriculture souhaite qu'une conciliation intervienne entre l'Aube et la Marne, et en attendant, elle fait siennes les conclusions du rapport de M. Emile Bender relatives à l'amendement 3 présenté par M. Charles Caffort, et qui tend à remettre à une législation spéciale la solution du conflit pendant entre l'Aube et la Marne.

Elle approuve également les conclusions de ce rapport en ce qui concerne les hybrides, producteurs directs. Il est entendu que les cépages ainsi désignés sont les hybrides producteurs directs franco-américains, dont il est parlé dans ce rapport.

La proposition de loi ainsi approuvée par la Commission des Boissons et par votre Commission d'agriculture se trouve ainsi rédigée :

PROPOSITION DE LOI

Article premier

Au premier paragraphe de l'article premier de la loi du 6 mai 1919 sont ajoutées les dispositions suivantes :

« En outre, l'appellation d'origine d'une commune ou d'une région délimitée conformément aux dispositions du paragraphe précédent ne peut être « appliquée qu'aux produits obtenus dans la région ou commune d'origine, « conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

« Pour les vins, l'aire de production et l'encépagement conditionnent principalement leur appellation d'origine ; en aucun cas, les vins provenant « d'hybrides producteurs directs n'ont droit à une appellation d'origine. »

Article 2

Les dispositions de la présente loi ne sont pas applicables à l'appellation « Champagne » dont le statut sera réglé par une loi ultérieure.

VI

Examen d'un amendement à l'article 7 de la loi du 6 mai 1919

Nous proposons que l'article 7 de la loi du 6 mai 1919 porte l'addition suivante indiquée en italiques :

« Article 7. — Les jugements ou arrêts définitifs décideront, à l'égard de

tous les habitants et propriétaires *de la même région délimitée*, de la même commune, ou, le cas échéant, d'une partie de la même commune. »

Il faut remarquer que les usages de production relatifs à une appellation d'origine sont les mêmes pour toute la région délimitée par cette appellation. Il est donc inutile de provoquer autant de jugements de tribunaux qu'il y a de communes dans une région délimitée.

Votre Commission d'agriculture approuve cette modification.

J. Capus.

ACTUALITÉS

Lettre de M. Maurice Sarraut, président du Groupe viticole du Sénat à M. le Ministre du Commerce (Maurice Sarraut). — Réponse aux calomnies propagées par la viticulture (M. G.). — Situation viticole de l'arrondissement de Castelnaudary (Fernand de Fournas). — Marine nationale.

Lettre de M. Maurice Sarraut, président du Groupe viticole du Sénat, à M. le Ministre du Commerce

Toulouse, le 4 octobre.

Monsieur le Ministre,

A deux reprises différentes, en ces jours derniers, votre administration a communiqué à la presse des notes relatives à la hausse du prix des vins. L'habile rédaction de ces notes, leur caractère tendancieux, ont d'autant plus frappé les viticulteurs méridionaux que ces notes se présentaient avec l'estampille de votre ministère. Les viticulteurs ne se sont pas trompés sur le sentiment qui les dictait et ils ont reconnu dans ces notes un écho de la campagne depuis longtemps menée par certains organismes commerciaux contre la viticulture et qui ont, d'ailleurs, trouvé souvent, lorsque de graves questions se sont posées, notamment au moment de la discussion des tarifs douaniers, un écho complaisant dans certains de vos services.

Je voudrais bien, dans cette lettre que je vous adresse, me permettre de vous mettre en garde contre une campagne qui serait vraiment injustifiée. Il est une affirmation que je puis vous apporter tout d'abord, sans crainte d'être démenti par qui que ce soit parmi les viticulteurs : c'est qu'aucun, parmi eux, ne souhaite le « vin cher ». Ils s'en sont expliqués bien des fois. Ils savent que les hauts prix du vin sont un obstacle à la consommation, et comme dans certaines années, l'abondance de leur récolte les contraint à chercher partout des débouchés, je vous affirme que, dans l'immense majorité, ils souhaitent et ils désirent que le vin reste abordable pour toutes les bourses.

Mais cependant, il faudrait, de bonne foi, se rendre compte de la situation telle qu'elle se présente cette année. La hausse du prix du vin est amplement justifiée par le déficit de la récolte dans toutes les régions viticoles, le Midi compris, où, jusqu'à la veille de la vendange, commerçants et producteurs escomptaient cependant une récolte normale à peine inférieure à celle de 1925. Au moment où je vous écris, les vendanges ne sont pas encore terminées. Mais de tous les échos qui m'arrivent de la région méridionale, il résulte que le déficit de la récolte sera d'au moins 25 % par rapport à celle de 1925. Cette dernière récolte, pour les quatre départements du Midi grands producteurs, a été de 29.574.516 hectolitres. La diminution serait par conséquent de 7 à 8 millions d'hectolitres rien que pour les quatre départements. Dans les

autres régions viticoles, le déficit est également généralement constaté, si bien que l'on prévoit une récolte totale pouvant osciller entre 45 ou 50 millions d'hectolitres environ, au lieu de 62.750.000 en 1925. Je le répète, ces chiffres ne sont pas certains, puisque la récolte n'est pas encore complètement recueillie.

Je vous signale qu'à la veille des vendanges, les vins avaient atteint 13 francs et 13 fr. 50 le degré hectolitre.

Quelle conséquence peut-on tirer de ce qui précède? C'est d'abord que les prix de revient des vins de 1926 sera beaucoup plus élevé que celui des vins de 1925, puisque les frais d'exploitation se sont accrus dans des conditions exceptionnellement importantes; voici quelques chiffres qui vous le démontreront :

Les fourrages, qui se vendaient en juillet dernier de 30 à 35 francs les 100 kilogs départ, se vendent actuellement 45 et 50 francs suivant provenance.

Pour les engrais, le sulfate d'ammoniaque ordinaire, vendu au mois d'août 1925 111 francs les 100 kilogs, et en 1926, 145 francs, cote actuellement, septembre 1926, 197 francs les 100 kilogs.

Les superphosphates minéraux, dosage 14 %, vendus en octobre 1925 19 fr. 50 les 100 kilogs, sont cotés 33 fr. 75 sur octobre 1926.

Les sels de potasse ont subi une augmentation de prix moins importante, mais cependant sensible, de 48 francs à 59 fr. 50 les 100 kilogs, pour le chlorure de potassium, pour un dosage garanti de 48 % de potasse pure.

Le prix du sulfate de cuivre est passé de 237 francs les 100 kilogs pour les menus cristaux, en novembre 1925, à 386 fr. 50 en septembre 1926 ; le prix des soufres a plus que doublé.

Les salaires du personnel se sont, eux-mêmes, notablement accrus. On a payé dans beaucoup de régions cette année les vendangeurs 30 francs par jour.

Quant aux impôts, voici encore quelques chiffres :

Les impôts payés par les seuls agriculteurs subiront, en 1927, conformément aux dispositions de l'article 23 de la loi du 3 août 1926, des augmentations considérables.

Pour la détermination de l'impôt foncier sur la propriété non bâtie, la valeur locative qui en est la base sera majorée uniformément de 75 % et le taux porté de 12 à 18 %. Le vigneron imposé sur un revenu net de 1.000 francs et qui a payé, en 1926, pour la seule part de l'Etat, 120 francs, sera taxé en 1927 sur un revenu net de 1.750 et au taux de 18 %, paiera 315 francs, soit une augmentation de 162,5 %.

Pour le bénéfice de l'exploitation agricole, la base du calcul de l'impôt n'est pas modifiée en ce qui concerne les vignes, mais le taux en est porté de 7,20 à 12 %, c'est-à-dire que celui qui aura payé en 1926 72 francs paiera 120 francs en 1927, soit une augmentation de 66,6 %.

En résumé, les frais d'exploitation se sont augmentés de 25 à 30 %.

Quant aux charges qui grèvent le vin, de la production, à Béziers ou Narbonne, à la vente au commerce de détail à Paris, évaluées à 73 francs au 1er janvier 1926 et à 76 francs en juillet dernier, sont passées aujourd'hui à 96 francs par hectolitre, à la suite de l'augmentation des droits de circulation, des tarifs de transports et des impôts qui frappent le commerce des boissons et ce commerce ne manquera pas de récupérer sur le consommateur cette augmentation de frais : il ne saurait, d'ailleurs, faire autrement.

Tous ces faits sont incontestables. Mais, malheureusement, dans les notes qui sont communiquées par le ministère du Commerce, ils sont passés sous silence ; si bien que l'opinion peut croire qu'on se trouve en présence d'une manœuvre des producteurs tendant à élever artificiellement le prix de leur produit. Il est compréhensible que certains commerçants, en présence de la crainte que peuvent leur inspirer la restriction de la consommation et, par voie de conséquence, une diminution de leur chiffre d'affaires et de leur propre bénéfice, escomptent d'une campagne menée contre les producteurs une intervention de l'Etat, et, par exemple, préparent les voies de l'abaissement

des tarifs douaniers et de l'invasion du marché français par les vins exotiques de toutes provenances. Mais il ne saurait vous échapper, Monsieur le Ministre, toute l'injustice qu'il y aurait, de la part de votre administration, à couvrir de son pavillon une pareille manœuvre.

Je crois vous avoir démontré dans ce qui précède que la hausse du vin est due à des circonstances économiques exceptionnelles en même temps qu'au poids de charges de toute nature, dont les charges de l'impôt, qui viennent majorer le prix du vin. Serait-il juste que le producteur eût à les supporter ? Serait-il juste qu'ayant une récolte réduite, il dut la vendre à vil prix, car si vous prenez les statistiques des domaines viticoles ruraux, vous vous apercevrez que l'immense majorité des viticulteurs est constituée par de tout petits propriétaires, par des récoltants dont la production n'excède pas 50 hectolitres. J'ai trop confiance dans vos sentiments d'absolue loyauté, comme aussi dans la pénétration de votre esprit, pour douter de l'accueil que vous voudrez bien réserver à ma lettre. Elle n'est pas une réclame électorale ; je ne la publie pas dans les journaux. Vous me connaissez assez pour savoir combien je suis au-dessus de tout cela. Je vous donne mon sentiment très net et très ferme. Je comprends parfaitement et j'approuve toute la campagne poursuivie par le gouvernement, en vue de remédier à la cherté de la vie. Mais je comprendrais mal que, par des informations tendancieuses, inexactes, erronées, ne faisant apparaître aux yeux du public qu'un aspect de la question, on incite celui-ci à voir dans les viticulteurs des spéculateurs à la hausse et des requins qui essaient de s'enrichir sur le dos du consommateur. C'est faux, archi-faux ! et je vous l'affirme.

Je conclus en vous demandant de bien vouloir veiller à ce que des notes du genre de celles qui ont été publiées et qui sont de nature à porter à la viticulture un préjudice moral considérable et à atteindre dans leur dignité près de 5 millions de citoyens français, ne paraissent pas avec l'estampille du ministère du Commerce. Je vous assure que cela vaut mieux.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'assurance de mes sentiments cordiaux et dévoués.

Le Président du Groupe viticole du Sénat,

MAURICE SARRAUT.

Réponse aux calomnies propagées contre la viticulture

Plusieurs journaux se sont fait l'écho de plaintes émanant de certains groupements qui demandaient que les Pouvoirs publics interviennent pour enrayer la hausse du vin.

Il serait bon de faire comprendre au public que cette hausse, comme celle du blé, provient de l'insuffisance de la récolte dernière.

Que le vin en particulier n'a pas suivi celle des autres denrées alimentaires et encore moins de certains produits fabriqués.

Ainsi, en 1913-14, les cours des vins variaient de 26 francs à 33 francs l'hecto suivant le degré, pris dans les caves du viticulteur.

Actuellement, ces prix sont de 105 francs à 170 francs l'hecto, toujours suivant le degré.

Les prix de 1926 ne sont donc que 4 ou 5 fois plus élevés que ceux de 1914, alors que le franc ne représente aujourd'hui que le 1/7 de sa valeur d'avant-guerre. Si le vin depuis 1919 avait suivi la hausse générale, il se serait vendu de 3 fr. 50 à 4 francs le litre.

Comparons son prix à celui de certains autres produits.

La paille cotait en 1914,	Fr. 5 »	les 100 kgs, en 1926.	Fr. 22 »
Luzerne	— 8 50	—	54 »
Avoine	— 22 »	—	148 »
Maïs	— 17 »	—	175 »
Blé	— 19 »	—	240 »

Produits indispensables aux viticulteurs et aux agriculteurs

Tourteaux (engrais) en 1914	Fr.	18 »	les 100 kgs, en 1926.....	Fr.	112 »
Soufres triturés	—	15 50	—		138 »
Soufres sublimés	—	18 50	—		156 »
Sulfate de cuivre	—	65 »	—		400 »
Sulfate d'ammoniaque	—	35 »	—		210 »
Nitrate de soude	—	28 »	—		210 »
Superphosphate	—	5 50	—		33 »

Cette nomenclature démontre suffisamment que le prix du vin n'avait pas suivi jusqu'à ce jour la hausse générale.

Il serait bon également de mettre en garde le public contre certains trafiquants qui, pour masquer leurs opérations, accusent les agriculteurs de faire la vie chère. Voyons par exemple comment s'établissent les cours de certaines denrées agricoles sur les marchés de province.

Prenons les beurres du Cotentin.

Dans cette région, les prix sont toujours fixés par les agents des gros marchands de beurre et non par les producteurs.

Si l'exportation est autorisée, immédiatement certains d'entre eux, pour accaparer les beurres présentés, offrent des prix bien supérieurs à ceux pratiqués antérieurement, naturellement les cours montent. Il s'ensuit que les marchés voisins subissent l'influence de cette surenchère et les Halles de Paris s'en ressentent.

Le cultivateur ne fait donc pas la hausse, on la lui impose.

Ajoutez à cela la nuée des intermédiaires qui contribuent pour une bonne part au renchérissement de toutes les matières.

On accuse les cultivateurs de ne pas payer d'impôts !

Les gens qui formulent de telles inepties ignorent complètement les charges qui pèsent sur la culture actuellement, charges qui viennent s'ajouter au manque de main-d'œuvre et qui obligent le cultivateur à n'ensemencer que les terres qu'il peut cultiver lui-même. Si l'agriculture enrichissait son homme aussi facilement qu'on le prétend, il est plus que probable que pas un pouce de terrain ne serait perdu et que la crise du blé serait en partie conjurée. Un commerçant est frappé d'une taxe quelconque de 0,10 c. sur un objet ; immédiatement il majorera cet objet de 0,20 c. ou 0,30 c. pour ne pas se tromper. C'est le client qui paiera. Je ne vois pas le cultivateur en faire autant, puisque ses produits sont écoulés en gros généralement.

Il faut dénoncer aussi la mentalité de certains commerçants qui ne veulent pas admettre que le cultivateur puisse « gagner de l'argent ».

Ainsi un négociant se retire des affaires avec une grosse fortune, il se paie une superbe limousine, un château ; ses collègues trouvent cela tout naturel ; mais qu'un malheureux paysan achète une vulgaire camionnette pour porter plus rapidement ses produits au marché, ils crient au scandale !

Ils devraient cependant comprendre que si ce paysan amasse quelque pécule, c'est chez eux qu'il viendra le dépenser. Tous ces petits détails ajoutés les uns aux autres ne peuvent que contribuer à créer un état d'esprit qui fait commettre bien des injustices.

Pour terminer ce rapide exposé, il faut que le consommateur abandonne l'idée de comparer les prix actuels à ceux d'avant-guerre et qu'il règle sa vie sur le taux qui sera indiqué par la stabilisation du franc.

M. G.

Situation viticole de l'arrondissement de Castelnaudary

Nous voilà au 15 octobre et les vendanges finissent à peine.

Maigres et tardives, telle est la note de l'année. La Coulure a enlevé la moitié de la récolte.

Tant dans le règne végétal que dans le règne animal, aucune fécondation ne

résiste à une douche froide. Or en mai des pluies glaciales sont arrivées en pleine floraison, stérilisant les pollens et faisant plus ou moins de mal à tel ou tel cépage, suivant l'avance ou le retard de la formation de son fruit.

M. le docteur Pinard, qui s'est spécialisé dans les mystères de la fécondation et qui a jeté l'anathème aux sucettes, pourrait en dire long, sur la nocivité de certains arrosages froids.

Aramons, Carignans, Grand Noir, Clairettes ont donné une demi-récolte. Certains hybrides ont été stérilisés, d'autres ont eu de gros rendements.

Les vieux as, qui n'avaient jamais failli, tels S. 2007, C. 7120, ont vu leur récolte perdue en partie. Des nouveaux comme S. 4986 et S. 5409 ont été fort maltraités. Au contraire, des numéros à faible résistance comme Gaillard 157, Malègue 829-6 ont donné pleine récolte. Le S. 6468, 51813 et 5455, qui ont eu le moment critique de leur floraison avant ou après la pluie glacée, ont donné de gros rendements.

Il y a certainement des cépages et des numéros d'hybrides plus ou moins prédisposés à la Coulure ; mais dans le cas actuel, le désastre est dû à un accident météorologique qui a frappé indistinctement tous les cépages qui étaient sur le point de nouer leur fruit. Il serait donc imprudent de faire, en ce moment, une classification de coulards, où non coulards, le même phénomène arrivant l'année prochaine quelques jours plus tôt, ou plus tard, rendrait sûrement cette classification illusoire.

Simplement à titre indicatif, pour cette année-ci, les numéros qui ont eu pleine récolte sont Gaillard 157, Malègue 829-6, S. 6468, S. 5455, S. 5813, Baco 22 A, Couderc 13, Malègue 3, Bertille Seyve 2862, S. 6043, S. 5912, S. 5124, S. 5915, etc., etc.

Mon voisin Bertrand de Luc, qui cultive les hybrides en grand, a voulu savoir le rendement en vin de certains hybrides par 100 kilogs de vendange. Voici le résultat de ses pesées, l'aramon pris comme base :

100 kilos Aramon ont donné 96 litres de vin à 7 degrés alcool.
100 kilos Couderc 7120 ont donné 94 litres de vin à 9 degrés 7 alcool.
100 kilos Seibel 6468 ont donné 90 litres de vin à 10 degrés 3 alcool.
100 kilos Gaillard 157 ont donné 86 litres de vin à 10 degrés alcool.

En comptant l'unité alcool à 15 francs le degré, prix actuel :

100 kilos Aramon ont produit en francs 100,80.
100 kilos C. 7120 ont produit en francs 127,88.
100 kilos S. 6468 ont produit en francs 135,40.
100 kilos G. 157 ont produit en francs 129.

Pour obtenir 100 kilos de vendange d'Aramon, il a fallu 4 sulfatages et 2 soufrages. Couderc 7120, S. 6468, G. 157 ont été simplement confiés aux bons soins du dieu Bacchus, qui s'est contenté de les couvrir de rosées froides.

A chaque viticulteur de compter et de voir de quel côté penche la balance recette.

Economies dans les frais de culture, l'avenir est là.

FERNAND DE FOURNAS.

Marine nationale. — Adjudication à Lorient, le 9 novembre 1926, à 10 h. 30, de 4,750 hectolitres de vin rouge à 9°.

Durée du marché : 3 mois.

Cautionnement : 5 % de la valeur de la fourniture.

Se renseigner au port de Lorient (Service des Subsistances, Habillement et Approvisionnements de la Flotte) ou au ministère de la Marine (Bureau des Subsistances).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 2 fr. » à 2 fr. 20 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 410 à 435 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 450 à 480 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 440 à 450 fr., vin blanc dit de comptoir, 500 fr., Bordeaux rouge vieux 700 fr., Bordeaux blanc vieux 750 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nu.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 300 à 350 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil, grand vin rouge de 500 à 575 francs. Vins blancs, de 400 à 540 francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets 1925, de 150 à 250 francs ; supérieurs de 175 à 280 francs. Vins blancs 1925 nu, de 400 à 500 francs. Vins blancs supérieurs 1925, de 600 à 900 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 1er choix : 650 fr. ; 2e choix 9 à 10° : 550 à » fr. ; Gros plant 1925, de 400 fr. à 450 francs. Muscadet supérieur 1926, de 800 à 1.000 fr. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 10 fr. à 11 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Vin rosé 10 fr. à 11 fr. le degré.

MIDI. — *Nîmes (18 octobre). — Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 13 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Montagne, de 14 fr. à 15 fr. le degré. Aramon de plaine, de » fr. » à » fr. le degré. Costières, Clairette de 17 fr. » à » fr. le degré, rosé paillet, gris, de 15 fr. » à 16 fr. » le degré. Picpoul, de 16 fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, » fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 940 à 950 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 520 à 530 fr. Trois-six de marc à 86°, 890 à 900 francs. Vins à distiller » fr. » à » fr. le degré.

Montpellier (12 octobre). — Récolte 1926 : Sous-marc, de 13 fr. 50 à 14 fr. le degré. Logé 1926, de 14 fr. » à 15 fr. » le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Vin rosé de 15 fr. » à 16 fr. » le degré. Trois-six à 86°, de » à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Crème de tartre, 885 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, » fr. » le degré.

Béziers (22 octobre). — Récolte 1926 : Vins rouges logés, de 8 à 10°, de 128 fr. à 155 fr. l'hectolitre, de 10 à 11°, de 155 fr. à 165 fr. ; vins rosés, de 160 francs à 180 fr. l'hectolitre. Picpoul, de 175 fr. à 200 fr. l'hectolitre Trois-six de vin, 86°, 990 à 1.000 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 650 à » fr. ; trois-six de marc 86°, 900 à 945 francs. Eau-de-vie de marc, de 550 à 565 francs.

Pézenas (16 octobre). — Vins rouges 1926, 14 fr. » à 15 fr. 50 le degré ; Vins rosés 1926, de 15 fr. » à 16 fr. » le degré. Blancs, 15 fr. » 16 fr. le degré. Clairette, de 15 à 16 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, 965 fr. à » francs. Trois-six de marc 86°, à 900 fr. Eau-de-vie de marc 52°, 545 fr. à 550 francs l'hectolitre. Eau-de-vie de vin 52°, de 590 à 600 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 24 octobre 1926.

Récolte 1926 : Vins nouveaux, de » fr. » à 15 fr. 50 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (23 octobre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8 à 10°, de 130 à 155 fr. l'hectolitre ; de 10 à 12°, de 155 à 175 fr. l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86° de » à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (23 octobre). — Vins nouveaux de 8 à 10°, de 126 fr. à 147 fr. ; de 10 à 11°, de 147 à 162 fr. l'hectolitre suivant qualité, conditions et logement. Trois-six de vin à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 234 fr. 00 à 244 fr. 00 ; orges, 167 fr. à 171 fr., escourgeons, 153 fr. à 157 fr. ; maïs, 140 à 141 fr. » ; seigle, 184 à 188 fr. ; sarrasin, 184 fr. à 185 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 121 fr. à 133 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 195 fr. 90. — Buenos-Ayres, 180 fr. 40. — Chicago, 185 fr. 12. — Sons, 90 fr. à 102 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 100 à 140 fr. ; jaune commune, de 88 à 92 fr. ; Saucisse rouge, de 110 à 120 fr. ; chair blanche, du Midi, de 95 à 110 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 125 à 155 francs ; paille d'avoine, de 125 à 150 fr. paille de seigle, 125 à 155 fr. ; luzerne, 380 à 415 fr. ; foin, 320 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteau de lin, les 100 kgr. 169 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 153 fr. (Marseille) ; palmistes 122 fr. 00 ; de coprah, 158 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 900 à 925 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 990 à 1.000 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 329 fr. 50 à 330 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 13 fr. 00. — Veaux, 6 fr. » à 15 fr. 00. — Moutons, 6 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 10 fr. » à 15 fr. 80.

Crème de tartre 885 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut » fr. » à » fr. » le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 16 fr. 70 ; sulfate de potasse 48/46 %, 94 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 68 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 11 2/1 à £ 12 9/6 les 100 kg. — Nitrate, de potasse (90/95 d'azote), 310 à 325 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 197 à 204 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 33 fr. 25 à 33 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 56 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 61 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 140 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 392 à 397 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 37 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 159 à » fr. — **Soufre trituré,** 139 à » fr. — **Chaux,** 33 %, 27 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent, Pêches de 600 à 1.500 fr. — Oranges d'Italie, de 50 à 100 francs le cent. — Raisins Midi blancs, de 300 à 650 fr. ; raisins noirs, de 200 à 350 fr. les 100 kg. — Pommes communes, de 150 à 300 fr. — Citrons d'Italie, 25 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 120 à 200 fr. — Ail, 300 à 500 fr. les 100 kg. — Champignons, 1.200 à 2.000 fr. — Aubergines, 20 à 50 fr. le cent. — Epinards, 150 à 190 fr. les 100 kg. — Laitues » à » fr. le cent. — Choux-fleurs Paris, 50 à 125 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 100 à 250 fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 170 à 600 fr. — Poireaux, 300 à 475 fr. les 100 bottes. — Oignons, 110 à 250 fr. les 100 bottes. — Poires choix, 300 à 1.500 fr. le cent. — Poires communes, 100 à 200 fr. le cent. — Artichauts Bretons, de 20 à 125 fr. le cent. — Endives belges, de 400 à 600 fr. — Noix vertes, de 300 à 600 fr. — Amandes vertes, 450 à 600 fr. les 100 kilos. — Châtaignes, de 120 à 220 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 17 au samedi 23 octobre 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en mil. m
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	11 »	16 »	4	....17....	» »	10 »	» »	»
Lundi.....	12 »	3 »	7. 5	4	....18....	31 »	4 »	17. 5	»
Mardi.....	12 »	0 »	6 »	»	....19....	26 »	8 »	17 »	»
Mercredi..	12 »	2 »	7 »	»	....20....	26 »	12 »	19 »	»
Jeudi.....	11 »	5 »	8 »	1	....21....	17 »	12 »	14. 5	3
Vendredi..	» »	3 »	» »	9	....22....	19 »	11 »	15 »	1
Samedi....	6 »	3 »	4. 5	»	....23....	17 »	10 »	13. 5	7.3
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	20 »	» »	» »	»	....17....	24 »	15 »	19. 5	»
Lundi.....	» »	4 »	» »	11	....18....	» »	14 »	» »	»
Mardi.....	11 »	» »	» »	»	....19....	23 »	8 »	15. 5	»
Mercredi..	10 »	— 2 »	4 »	»	....20....	16 »	8 »	12 »	»
Jeudi.....	11 »	0 »	5. 5	»	....21....	17 »	» »	» »	»
Vendredi..	5 »	3 »	4 »	12	....22....	20 »	13 »	16. 5	»
Samedi....	5 »	3 »	4 »	3	....23....	» »	9 »	» »	1
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	24 »	7 »	15. 5	»	....17....	25 »	11 »	18 »	»
Lundi.....	24 »	» »	» »	»	....18....	24 »	7 »	15. 5	»
Mardi.....	14 »	— 1 »	6. 5	»	....19....	15 »	5 »	10 »	»
Mercredi..	12 »	— 2 »	5 »	»	....20....	20 »	4 »	12 »	»
Jeudi.....	14 »	8 »	11 »	1	....21....	21 »	5 »	13 »	»
Vendredi..	» »	10 »	» »	9	....22....	17 »	5 »	11 »	8
Samedi....	10 »	5 »	7. 5	14	....23....	» »	5 »	» »	3
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	27 »	10 »	18. 5	»	....17....	22 »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	10 »	» 5	»	....18....	22 »	10 »	16 »	»
Mardi.....	22 »	3 »	12. 5	»	....19....	14 »	5 »	9. 5	»
Mercredi..	20 »	9 »	14. 5	»	....20....	15 »	3 »	9 »	»
Jeudi.....	22 »	16 »	19 »	2	....21....	12 »	5 »	8. 5	4
Vendredi..	23 »	15 »	19 »	»	....22....	9 »	5 »	7 »	8
Samedi....	» »	11 »	» »	8	....23....	7 »	4 »	5. 5	»

Le Gérant : P. Nevеu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.